

**PENGARUH *EDIBLE COATING* DARI PATI BIJI DURIAN  
(*Durio zibethinus* Murr.) DALAM BERBAGAI KONSENTRASI  
TERHADAP DAYA SIMPAN TOMAT (*Lycopersicon esculentum*  
Mill.) SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI**

**SKRIPSI**

**Diajukan Kepada Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Malang  
sebagai Salah Satu Prasyarat untuk Mendapatkan  
Gelar Sarjana Pendidikan Biologi**



**Oleh:  
QUSHIDATUL KHASANAH  
201410070311175**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN BIOLOGI  
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG  
2019**

## LEMBAR PERSETUJUAN

Skripsi dengan Judul:

**PENGARUH *EDIBLE COATING* DARI PATI BIJI DURIAN (*Durio zibethinus* Murr.) DALAM BERBAGAI KONSENTRASI TERHADAP DAYA SIMPAN TOMAT (*Lycopersicon esculentum* Mill.) SEBAGAI SUMBER BELAJAR BIOLOGI**

Oleh:

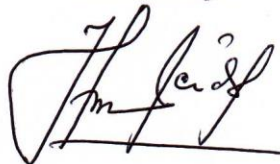
**QUSHIDATUL KHASANAH**

**201410070311175**

Telah memenuhi persyaratan untuk dipertahankan  
Di depan Dewan Penguji dan disetujui pada  
tanggal 18 Maret 2019

Menyetujui,

Pembimbing I



**Dra. Siti Zaenab, M.Kes.**

Pembimbing II



**Dr. Lud Waluyo, M.Kes.**

## LEMBAR PENGESAHAN

Dipertahankan di Depan Dewan Penguji Skripsi  
Program Studi Pendidikan Biologi  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Malang  
dan Diterima untuk Memenuhi Persyaratan  
Memperoleh Gelar Sarjana (S1)  
Pendidikan Biologi  
Pada Tanggal: 29 Maret 2019

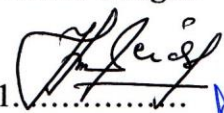


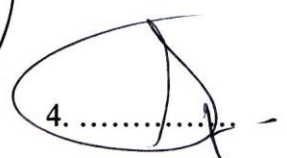
**Mengesahkan:**  
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Muhammadiyah Malang

Dekan,  
  
Dr. Ponegoro Wahyono, M.Kes.

### Dewan Penguji:

1. Dra. Siti Zaenab, M.Kes
2. Dr. Lud Waluyo, M.Kes
3. Dr. Atok Miftachul Hudha, M.Pd
4. Husamah, S.Pd., M.Pd

### Tanda Tangan

1.   
2.   
3.   
4. 

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Qushidatul Khasanah  
Tempat tanggal lahir : Pasuruan, 02 Desember 1996  
NIM : 201410070311175  
Fakultas : Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Program Studi : Pendidikan Biologi

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa :

1. Skripsi dengan judul **“Pengaruh *Edible Coating* dari Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Daya Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) sebagai Sumber Biologi”** adalah karya saya, dan dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, baik sebagian atau keseluruhan, kecuali secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan atau daftar pustaka.
2. Apabila ternyata di dalam naskah skripsi ini terdapat unsur-unsur plagiasi, saya bersedia skripsi ini digugurkan dan gelar akademik yang telah saya peroleh dibatalkan, serta diproses dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Skripsi ini dapat dijadikan sumber pustaka yang merupakan hak bebas royalti non eksklusif.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 28 Maret 2019

Yang menyatakan,



**Qushidatul Khasanah**  
**201410070311175**

## MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Boleh jadi kamu membenci sesuatu, padahal ia amat baik bagimu, dan boleh jadi (pula) kamu menyukai sesuatu, padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui, sedang kamu tidak mengetahui.

**(Tafsir Al-Qur'an Surat Al-Baqarah 216)**

Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari suatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (urusan) yang lain.

**(Tafsir Al-Qur'an Surat Al-Insyirah 6-7)**

*"Alhamdulillah"... kata pertama yang dapat aku ucapkan  
saat skripsi ini selesai*

*Skripsi ini adalah bagian dari ibadahku kepada Allah SWT, karena kepadaNya lah kami  
menyembah dan memohon pertolonganNya.*

*Sekaligus sebagai ungkapan terima kasihku kepada Bapak dan Ibu yang selalu memberikan  
support, doa, motivasi juga materiil tiada henti*

*Adik-adikku yang secara tidak langsung memberikan semangat serta motivasinya untuk aku  
segera menyelesaikan skripsi ini*

*Dian Ricki Amelia & Fika Disty Purnamasari teman-teman yang selalu setia menemani  
dan membantu segalanya dari awal hingga akhir*

*Teman-teman seperjuangan Biologi D*

*Terima Kasih Semuanya.*

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, taufiq, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh *Edible Coating* dari Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr.) dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Daya Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Sebagai Sumber Belajar Biologi”. Shalawat dan salam semoga tercurahkan kepada teladan kita Sang Pelopor Ilmu Pengetahuan untuk membaca tanda-tanda kekuasaan-Nya, Nabi Muhammad SAW.

Selama proses penyusunan hingga selesainya skripsi ini penulis telah banyak mendapat bantuan, bimbingan, pengarahan dan motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Poncojari Wahyono, M.Kes., selaku Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Muhammadiyah Malang.
2. Dr. Iin Hindun, M.Kes., selaku Ketua Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UMM.
3. Husamah, S.Pd., M.Pd., selaku Sekretaris Program Studi Pendidikan Biologi FKIP UMM.
4. Dra. Siti Zaenab, M.Kes selaku pembimbing I yang telah banyak memberikan bimbingan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
5. Dr. Lud Waluyo, M.Kes., selaku pembimbing II yang memberikan bimbingan dan motivasi dalam penyusunan skripsi ini.
6. Bapak/Ibu Dosen Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Malang yang telah memberikan bekal ilmu dan pengetahuan selama kuliah.
7. Kedua orang tua atas segala kasih sayang, dukungan moril maupun materiil serta doa yang tiada batasnya.
8. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda. Akhirnya, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna dan banyak

kekurangan. Oleh karena itu diharapkan kritik dan saran yang konstruktif. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pengembangan IPTEK di Indonesia.

Malang, 16 Maret 2019

Penulis,

**Qushidatul Khasanah**





## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PERSETUJUAN .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN .....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN .....	iv
MOTTO DAN PERSEMBAHAN .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
ABSTRAK .....	viii
ABSTRACT .....	ix
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR GAMBAR .....	xv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xvi
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian .....	5
1.4.1 Secara Teoritis .....	5
1.4.2 Secara Praktis .....	5
1.5 Ruang Lingkup Penelitian .....	5
1.6 Definisi Istilah .....	6
<b>BAB II. KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>8</b>
2.1 <i>Edible Coating</i> .....	8
2.2 Pati .....	9
2.3 Durian dan Biji Durian ( <i>Durio zibethinus</i> Murr.) .....	11
2.4 Sifat dan Komposisi Biji Durian .....	12
2.5 Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) .....	15



2.5.1	Taksonomi Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) .....	15
2.5.2	Botani Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) .....	17
2.5.3	Penggolongan Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	19
2.5.3.1	Penggolongan Varietas Tidak Resmi .....	19
2.5.3.2	Penggolongan Varietas Resmi .....	20
2.5.4	Pemanenan Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	24
2.5.5	Fisiologi Pasca Panen Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	25
2.5.6	Kerusakan Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) .....	28
2.5.7	Penanganan Pasca Panen Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	29
2.5.7.1	Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Buah Tomat .....	29
2.5.7.2	Penyimpanan Buah Tomat Pasca Panen.....	30
2.6	Tinjauan tentang Sumber Belajar Biologi .....	31
2.6.1	Sumber Belajar.....	31
2.6.2	Pemanfaatan Hasil Penelitian sebagai Sumber Belajar .....	33
2.7	Kerangka Konseptual .....	36
2.8	Hipotesis .....	37
<b>BAB III.</b>	<b>METODE PENELITIAN .....</b>	<b>38</b>
3.1	Pendekatan dan Jenis Penelitian .....	38
3.2	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	38
3.3	Populasi, Teknik Sampling, dan Sampel .....	38
3.3.1	Populasi.....	38
3.3.2	Teknik Sampling .....	38
3.3.3	Sampel.....	39
3.4	Variabel Penelitian .....	39
3.4.1	Jenis Variabel .....	39
3.4.2	Definisi Operasional Variabel .....	40
3.5	Prosedur Penelitian.....	40
3.5.1	Persiapan Penelitian.....	40

3.5.2	Rancangan Percobaan .....	44
3.5.3	Pelaksanaan dan Alur Penelitian .....	46
3.6	Metode Pengumpulan Data.....	47
3.6.1	Teknik Pengumpulan Data.....	47
3.7	Teknik Analisis Data.....	47
<b>BAB IV.</b>	<b>HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>48</b>
4.1	Hasil Penelitian .....	48
4.1.1	Penyajian Data.....	48
4.1.2	Hasil Analisis Data .....	52
4.1.2.1	Susut Bobot .....	52
4.1.2.1.1	Hasil Rata-rata Susut Bobot Tomat .....	52
4.1.2.1.2	Hasil Uji Normalitas Susut Bobot Tomat .....	54
4.1.2.1.3	Hasil Uji Homogenitas Susut Bobot Tomat .....	54
4.1.2.1.4	Hasil Uji Perbedaan Pengaruh Konsentrasi Pati Biji Durian sebagai <i>Edible Coating</i> Terhadap Susut Bobot Tomat .....	55
4.1.2.1.5	Hasil Uji <i>Duncan</i> Susut Bobot Tomat .....	56
4.1.2.2	Uji Organoleptik .....	57
4.1.2.2.1	Hasil Rata-rata Uji Organoleptik .....	58
4.1.2.2.2	Hasil Uji Normalitas Organoleptik Tomat.....	59
4.1.2.2.3	Hasil Uji Homogenitas Organoleptik Tomat.....	59
4.1.2.2.4	Hasil Uji Perbedaan Pengaruh Konsentrasi Pati Biji Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Organoleptik Tomat .....	60
4.1.2.2.5	Hasil Uji <i>Duncan</i> Organoleptik Tomat.....	61
4.2	Pembahasan .....	63
4.2.1	Pengaruh Konsentrasi Pati Biji Durian terhadap Susut Bobot Tomat .....	63
4.2.2	Pengaruh Konsentrasi Pati Biji Durian terhadap Organoleptik (Warna, Tekstur, Aroma) Tomat .....	65
4.2.3	Kajian Implementasi Hasil Penelitian Pengaruh <i>Edible Coating</i> dari Pati Biji Durian dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Daya	

Simpan Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) sebagai Sumber Belajar Biologi.....	66
<b>BAB V. PENUTUP</b> .....	71
5.1 Kesimpulan .....	71
5.2 Saran.....	71
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	72
<b>LAMPIRAN</b> .....	75



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Komposisi Kimia Biji Durian .....	14
2.2 Komposisi Kimia Biji Durian, Biji Nangka dan Biji Cempedak.....	14
4.1 Hasil Pengamatan Konsentrasi Pati Biji Buah Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Susut Bobot Tomat.....	48
4.2 Hasil Pengamatan Rerata Konsentrasi Pati Biji Buah Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Warna, Tekstur dan Aroma Tomat Oleh 20 Panelis ....	49
4.3 Hasil Pengamatan Konsentrasi Pati Biji Buah Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Warna, Tekstur dan Aroma Tomat Hari Ke-8 .....	51
4.4 Data Hasil Pengamatan Rerata Susut Bobot Tomat.....	52
4.5 Hasil Nilai Probabilitas Uji Normalitas Susut Bobot Tomat.....	54
4.6 Hasil Nilai Probabilitas Uji Homogenitas Susut Bobot Tomat .....	54
4.7 Hasil Uji ANOVA Satu Jalan Konsentrasi Pati Biji Buah Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Susut Bobot Tomat.....	55
4.8 Tabel Hasil Analisis <i>Duncan Test</i> Susut Bobot Tomat.....	56
4.9 Data Hasil Rata-rata Uji Organoleptik pada Tomat .....	57
4.10 Hasil Nilai Probabilitas Uji Normalitas Organoleptik Tomat.....	58
4.11 Hasil Nilai Probabilitas Uji Homogenitas Organoleptik Tomat .....	59
4.12 Hasil Nilai Probabilitas Uji ANOVA Satu Jalan Konsentrasi Pati Biji Buah Durian sebagai <i>Edible Coating</i> terhadap Susut Bobot Tomat .....	60
4.13 Tabel Hasil Notasi <i>Duncan Test</i> pada Uji Organoleptik (Warna) .....	61
4.14 Tabel Hasil Notasi <i>Duncan Test</i> pada Uji Organoleptik (Tekstur).....	61
4.15 Tabel Hasil Notasi <i>Duncan Test</i> pada Uji Organoleptik (Aroma).....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Perbandingan Tingkat Kematangan Buah Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) .....	25
3.1 Denah Rancangan Acak Lengkap.....	44
4.1 Pengamatan Tomat Hari Ke-8 .....	50
4.2 Grafik Rata-rata Susut Bobot Tomat .....	53
4.3 Grafik Rata-rata Organoleptik Warna Tomat.....	57



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis Deskriptif .....	75
2. Analisis Pengaruh <i>Edible Coating</i> dari Pati Biji Durian dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Daya Simpan Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.) Hari Ke-8 .....	77
3. Analisis Pengaruh <i>Edible Coating</i> dari Pati Biji Durian dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Warna Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	78
4. Analisis Pengaruh <i>Edible Coating</i> dari Pati Biji Durian dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Tekstur Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	81
5. Analisis Pengaruh <i>Edible Coating</i> dari Pati Biji Durian dalam Berbagai Konsentrasi terhadap Aroma Tomat ( <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.).....	83
6. Dokumentasi Penelitian .....	85
7. Form Uji Organoleptik.....	59

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, R. (2017). Pembelajaran berbasis pemanfaatan sumber belajar. *Jurnal Ilmiah Didaktika*, 12(2), 216–231. <https://doi.org/10.22373/jid.v12i2.449>
- Ambarita, L. (2012). *Pengaruh variasi lama pengukusan dan lama penggorengan terhadap mutu keripik biji durian*. Universitas Sumatera Utara. Retrieved from <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/34108>
- Anitah, S. (2009). *Media pembelajaran*. Surakarta: Yuma Presindo.
- Any, J. I. (2011). *Pemanfaatan sumber-sumber belajar dalam proses pembelajaran di SMP Negeri 2 Lebaksiu Kabupaten Tegal*. Universitas Semarang.
- Ashari, S. (2017). *Durian: King of the fruits*. Malang: UB Press. Retrieved from <https://books.google.co.id/books?isbn=6024322275>
- Depkes RI. (2015). *Daftar komposisi kimia pada biji-bijian*. Jakarta.
- Estiasih, T. (2006). *Teknologi dan aplikasi polisakarida dalam pengolahan pangan* (I). Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Brawijaya.
- Firmansah, H. B. (2016). *Penyusunan modul pengayaan keanekaragaman tumbuhan berbiji Kebun Raya Baturaden untuk siswa kelas X SMA*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). Penentuan umur simpan (shelf life) pundang seluang (*Rasbora* sp) yang dikemas menggunakan vakum dan tanpa vakum. *Jurnal Saintek Perikanan*, 9(2), 53–62.
- Hartanto, T. (2018). *Aplikasi edible coating ekstrak daun cincau hitam (Melasthima palustris ) untuk memperpanjang umur simpan tomat (Solanum lycopersium)*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Retrieved from <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/17461>



- Hutapea, P. (2010). *Pembuatan tepung biji durian dengan variasi perendaman dalam air kapur dan uji mutunya*. Universitas Sumatra Utara.
- Jufri, M., Dewi, R., & Firli, A. R. (2006). Studi kemampuan pati biji durian sebagai bahan pengikat dalam tablet ketoprofen secara granulasi basah, *III*(2), 78–86.
- Lathifa, H. (2013). *Pengaruh jenis pati sebagai bahan dasar edible coating dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Munajah, & Susilo, M. . (2015). Potensi sumber belajar biologi SMA kelas X materi keanekaragaman tumbuhan tingkat tinggi di Kebun Binatang Gembira Loka. *Jupemasi-Pbio*, 1(2), 184–187.
- Papuja, V. A. (2018). *Pengaruh konsentrasi ekstrak semanggi air (Marsilea crenata) pada penggunaan edible coating pati jagung terhadap kualitas tomat sebagai sumber belajar biologi*. universitas Muhammadiyah Malang.
- Pitojo, S. (2005). *Benih tomat*. Yogyakarta: Kanisus.
- Poedjiadi, A., & Supriyanti, T. (2012). *Dasar-dasar biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pracaya. (2003). *Bertanam tomat*. Yogyakarta: Kanisus.
- Pujimulyani, D. (2009). *Teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purwadi. (2007). Pengaruh lama waktu ozonisasi terhadap umur simpan buah tomat. *Pusat Teknologi Akselerator Dan Proses Bahan*.
- Ratna, I., & Mulyanti. (2014). Aplikasi pre-cooling pada penyimpanan buah tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) menggunakan kemasan plastik polietilen. *Jurnal EduBio Tropika*, 2(1), 121–186.
- Samad, M. Y. (2006). Pengaruh penanganan pasca panen terhadap mutu

komoditas hortikultura. *Sains Dan Teknologi Indonesia*, 8(1), 31–36.

Santoso, B., Saputra, D., & Pambayun, R. (2004). Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Teknologi Dan Industri Pangan*.

Soesanto, L. (2006). *Penyakit Pasca panen: Sebuah pengantar*. Yogyakarta: Kanisus.

Suparwati, R. (2013). Evaluasi media poster hipertensi pada pengunjung Puskesmas Talaga Kabupaten Majalengka MAJALENGKA. *Kemas*, 9(1), 1–8. <https://doi.org/ISSN 1858-1196>

Utama, S. M. (2005). Pascapanen produk segar hortikultura. *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana*, 1(1), 1–11.

Wahyono. (2009). *Karakteristik edible film berbahan dasar kulit dan pati biji durian (Durio sp) untuk pengemasan buah strawberry*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Winarti, S., & Purnomo, Y. (2006). *Olahan biji buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Wiryanta, B. T. wahyu. (2008). *Bertanam tomat* (8th ed.). Jakarta.

Zaritzky, N. E. (2009). *Edible films and coatings for food applications*. London New York: Springer Dordrecht Heidelberg. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-92824-1>

### BAB I VQUSHIDATUL KE 3

#### ORIGINALITY REPORT

<b>8%</b>	<b>8%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

#### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>fliphtmi5.com</b>	<b>3%</b>
	Internet Source	
<b>2</b>	<b>oktavianipratama.wordpress.com</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	
<b>3</b>	<b>eprints.umm.ac.id</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	
<b>4</b>	<b>ristiunyel.blogspot.com</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	

Exclude quotes On Exclude matches < 2%  
Exclude bibliography On

### BAB II QUSHIDATUL KE 3

#### ORIGINALITY REPORT

<b>16%</b>	<b>16%</b>	<b>0%</b>	<b>4%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

#### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>eprints.polsri.ac.id</b>	<b>6%</b>
	Internet Source	
<b>2</b>	<b>etheses.uin-malang.ac.id</b>	<b>4%</b>
	Internet Source	
<b>3</b>	<b>www.psychologymania.com</b>	<b>3%</b>
	Internet Source	
<b>4</b>	<b>eprints.umm.ac.id</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	
<b>5</b>	<b>lingkuphijau.blogspot.com</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	

Exclude quotes On Exclude matches < 2%  
Exclude bibliography On

### BAB III QUSHIDATUL

#### ORIGINALITY REPORT

<b>25%</b>	<b>26%</b>	<b>3%</b>	<b>12%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

#### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>eprints.umm.ac.id</b>	<b>21%</b>
	Internet Source	
<b>2</b>	<b>pt.scribd.com</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	
<b>3</b>	<b>eprints.uns.ac.id</b>	<b>2%</b>
	Internet Source	

Exclude quotes On Exclude matches < 2%  
Exclude bibliography On

### BAB IV QUSHIDATUL

#### ORIGINALITY REPORT

<b>5%</b>	<b>5%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

#### PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<b>etheses.uin-malang.ac.id</b>	<b>5%</b>
	Internet Source	

Exclude quotes On Exclude matches < 2%  
Exclude bibliography On

### BAB V QUSHIDATUL KE 3

#### ORIGINALITY REPORT

<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

#### PRIMARY SOURCES

Exclude quotes On Exclude matches < 2%  
Exclude bibliography On